

Uova, farina, zucchero e burro: pochi ingredienti si mescolano per dar vita alla base della zeppola di San Giuseppe, guarnita con crema pasticcera e decorata con una spolverata di zucchero e amarene sciroppate. Fritta o al forno, la zeppola annuncia l'arrivo della primavera ed è tipica della Festa del Papà. **Marco Benincasa**, dell'omonima pasticceria napoletana in Via Santa Teresa degli Scalzi, per quest'anno ha proposto una golosissima linea di zeppole che ha già conquistato numerosi campani. Ma cos'è che rende unico questo prodotto? Qual è il segreto per preparare una zeppola perfetta? "Credo che il segreto sia essenzialmente l'amore che nutro verso il mio lavoro, e che metto in tutto quello che faccio - dichiara Marco Benincasa -. Dall'età di 10 anni ho cominciato a muovere i primi passi nei laboratori della pasticceria di mio padre con grande passione, e ho dedicato tutta la vita a questo mestiere, cercando di rimanere sempre fedele alla classica pasticceria napoletana: babà, sfogliatelle, pastiere e le famose zeppole che hanno attirato tantissime persone provenienti da tutta la Campania. È stata una grandissima soddisfazione per me". L'esperienza è alla base della qualità, e la "Pasticceria Marco Benincasa" vanta numerosi successi, tanto che è diventata un importante punto di riferimento a livello regionale nel settore in cui opera. Uniti alla professionalità e al lavoro, si affiancano la serenità e la

■ IN TANTISSIMI PROVENIENTI DA TUTTA LA CAMPANIA PER GUSTARE LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE DI MARCO BENINCASA

Arte pasticceria eccellente e gusto della tradizione da Marco Benincasa



simpatia del gruppo all'interno del laboratorio, in cui si preparano oltre a decine di chili di zeppole, anche torte artigianali e dolci in genere,

fatti dalle abili mani di chi ha rispettato la storia dolciaria tramandata e apprezzata da tanti napoletani. La qualità delle materie prime, unita

alle moderne tecniche produttive, consente la realizzazione di prodotti eseguiti con la massima cura, competenza ed affidabilità, in

un'ampia gamma di gusti. Diamo allora uno sguardo alla pasticceria, che racchiude tutte le specialità tipiche campane. Tra i dolci freschi

da assaggiare troviamo ad esempio cannoli, bignè, sfogliatelle, millefoglie, deliziose, torte classiche e americane, insieme a crostate di frutta e crema pasticcera, ideali per ogni occasione. E poi pasticcini secchi e biscotti, mostaccioli, cartucce, biscotti all'amarena, strudel di mele, occhi di bue, classiche meringhe. Gli ingredienti per la realizzazione dei dolci vengono lavorati artigianalmente, sprigionando genuinità e profumi irresistibili. La "Pasticceria Marco Benincasa" si distingue inoltre per l'ottima produzione di rustici che rappresentano al meglio l'arte della panificazione napoletana: quotidianamente vengono sfornate prelibatezze che soddisfano anche i palati più raffinati. E come ogni festa che si rispetti, è impossibile rinunciare alla tradizione. Colombe, pastiere e casatielli sono le immancabili proposte della pasticceria per le festività pasquali, con l'obiettivo di soddisfare le golosità di tutti i suoi clienti. Il tempo non ha scalfito la raffinatezza della grande arte pasticceria di Marco Benincasa. Napoli è sicuramente ricca di artisti del gusto e Marco Benincasa ne è un esempio, poiché la alla base dei suoi dolci c'è il valore della semplicità, e il rispetto per la tradizione. Nella sua pasticceria ce n'è per tutti i gusti, basta solo scegliere! Lo staff vi aspetta in Via Santa Teresa degli Scalzi, 128. Per maggiori informazioni sulle proposte dolciarie è possibile consultare il sito internet pasticceria-marcobenincasa.it.